

Křupavé okurky s kyselinou citrónovou

asi 5 sklenic



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Do umytých sklenic naskládáme okurky, papriku a kopr.
- 2 V hrnci smícháme vodu s cukrem, solí, kyselinou citrónovou a kořením. Přivedeme k varu a krátce povaříme. Odstavíme, vmícháme Pomůcku ke konzervování a důkladně rozmícháme.
- 3 Připravenou zeleninu zalejeme ještě horkým nálevem.
- 4 Sklenice uzavřeme víčky a skladujeme v suchu a temnu.

Přísady:

Přísady:

1,5 kg okurky nakladačky (umyté a očištěné)
400 g papriky červené kapie (očištěné a nakrájené na kousky)
8 kusů kopr čerstvý (stonek)

Na nálev:

1,5 l voda
100 g cukr
50 g sůl
20 - 25 g Kyselina citrónová Dr. Oetker
1 balíček Pomůcka ke konzervování Dr. Oetker
2 ks bobkový list
10 ks koření nové
1 ks hřebíček
skořice (kousek)
1 KL hořčičné semínko